

Honig - Mandel - Kuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Eier, 1 Becher Sahne (200 g Becher), 1 Becher Honig, 2 Becher Mehl, 0,5 Becher gemahlene Mandeln, 1 Päckchen Backpulver.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 180° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

Kastenform mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

DER SAHNEBECHER GILT ALS MESSBECHER!

Eier mit Honig und Sahne mit dem Mixer aufschlagen.

Mehl mit Backpulver und gemahlene Mandeln mischen und unterrühren.

Teig in Kastenform füllen und ca. 45 - 60 Minuten backen.

Nach dem Erkalten mit einem Schokoguss überziehen oder mit Puderzucker bestäuben.